HDMI 32400 DTX

# Built-in Hob
User manual

# Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung

# Table de cuisson encastrables
Manuel de l'utilisateur

# Placa Incorporada
Manual del usuario

## Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

**Explanation of symbols**
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

**1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety....4
Electrical safety....4
Product safety....5
Intended use....6
Safety for children....6
Disposing of the old product....6
Package information....7

**2 General information 8**

Overview....8
Technical specifications....8

**3 Installation 9**

Before installation....9
Installation and connection....10
Future Transportation....12

**4 Preparation 13**

Tips for saving energy....13
Initial use....13
First cleaning of the appliance....13
Initial heating....13

**5 How to use the hob 14**

General information about cooking....14
Using the hobs....16
Control panel....16

**6 Maintenance and care 21**

General information....21
Cleaning the hob....21

**7 Troubleshooting 22**

# 1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

## General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

## Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

**Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob

surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See.*General information about cooking, page 14*, selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is pluged to product .

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

## Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

## Disposing of the old product

Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European

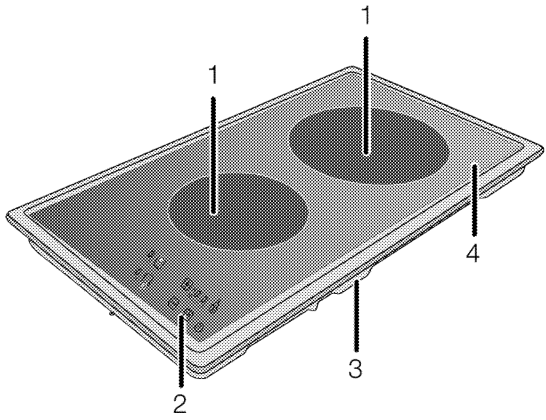
Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

**Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

# 2 General information

## Overview




1 Induction cooking plate
2 Control panel
3 Base cover
4 Vitroceramic surface

## Technical specifications

| | |
|---|---|
| **Voltage / frequency** | **220-240 V 50 Hz** |
| Total power consumption | max. 3600 W |
| Fuse | min. 16 A |
| Cable type / section | H05VV-F 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Cable length | max. 2 m |
| **External dimensions (height / width / depth)** | **75 mm/288 mm/510 mm** |
| Installation dimensions (width / depth) | 268 mm/490 mm |
| Burners | |
| Rear | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 200 mm |
| Power | 2000/3000 W (P) |
| Front | **Induction cooking plate** |
| Dimension | 160 |
| Power | 1400 W |

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

# 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

**DANGER:**

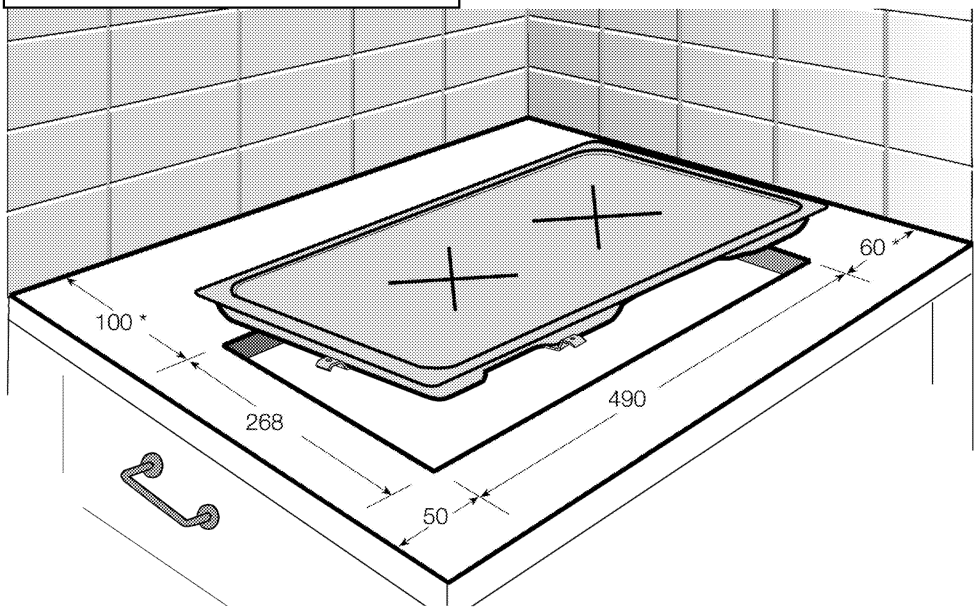
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

## Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.




* min.

## Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

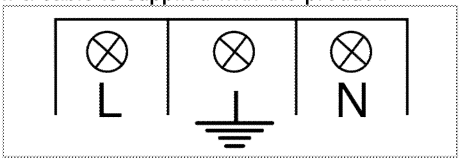
**DANGER:**
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

### Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**

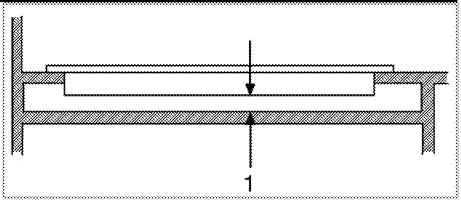



2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

### Installing the product

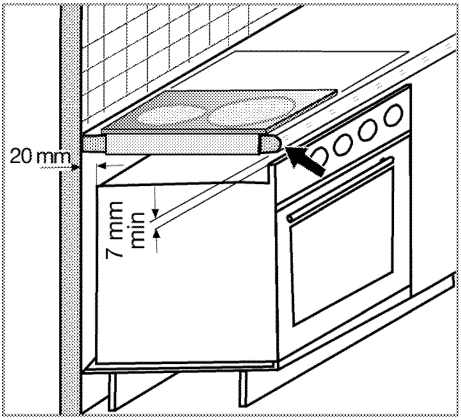
If it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



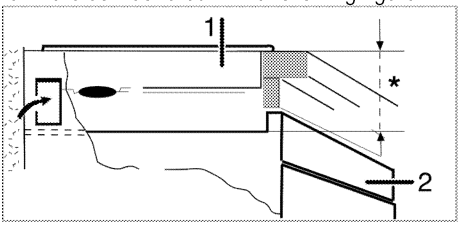

1 min. 25mm

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-in oven.

**If the oven is below:**

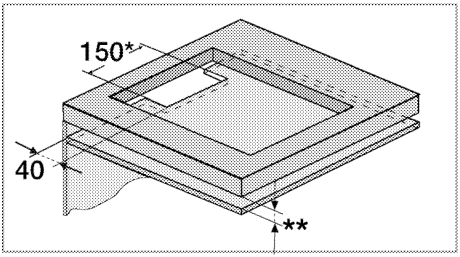



It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 $cm^2$ at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.




* min. 25mm
1 Hob
2 Oven

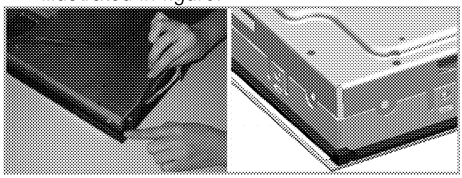
**If the board is below:**



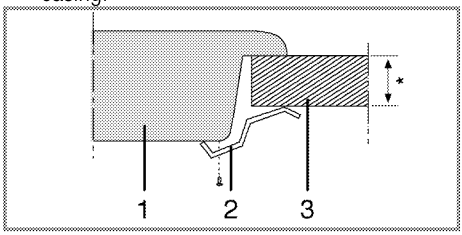

* min.
** min. 25 mm

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Apply the sealing gasket provided with the product to the edges of the hob's lower housing that contact with the counter as illustrated in figure.

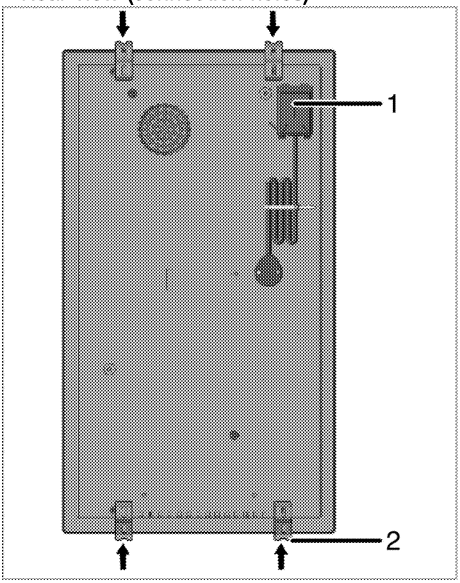


3. Center the product in the counter.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.




* min. 30 mm
1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

» Rear view (connection holes)




1 Terminal Block
2 Assembly clamp

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

**Final check**

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

# 4 Preparation

## Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

## Initial use

### First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

# 5 How to use the hob

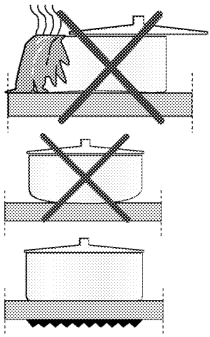
## General information about cooking

Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.
  When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

### For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

### Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⊔" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

**Saucepan recognition-focusing system**

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "⍈" symbol flashes alternately.

**Safe use**

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

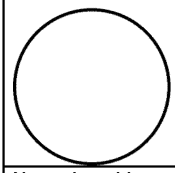
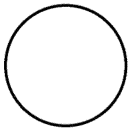
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium folio for cooking. Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.

If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

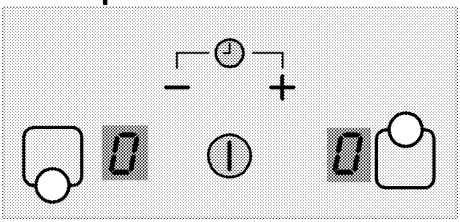
**Selecting cooking zone suitable to the vessel**

| Normal cooking zone<br>**Ø 20 cm**<br>  | Small cooking zone<br>**Ø 16 cm**<br>  |
|---|---|
| Normal cooking zone<br>• Automatically fits to the saucepan.<br>• Distributes the power ideally.<br>• Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. | Small cooking zone<br>• Used for slow cookings (sauces, creams)<br>• Used to prepare small portions or portions based on number of persons. |

## Using the hobs

**DANGER:**
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.
In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

## Control panel



### Specifications

⏻ On / Off key
\+ Temperature setting/Increasing timer
− Temperature setting/Decreasing timer
Front Left Cooking Zone Selection key
Rear Left Cooking Zone Selection key

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

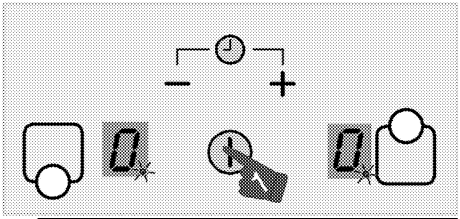
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

### Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

On all cooking zone displays, **"0"** icon appears and decimal points flash on lower right corner of this icon.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

### Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

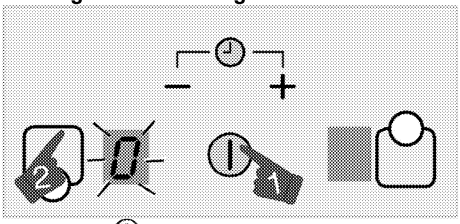
If **"H"** symbol appears on the cooking zone display when the hob is turned off, this indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator

**"H"** symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. The symbol will disappear when the cooking zone cools down or when it is activated.

When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

### Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

**"0"** symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

**Setting the temperature level**

Touch "+" or "—" keys to set the temperature level between **"1"** and **"9"** or **"9"** and **"1"**.

**Turning off the cooking zones:**

A cooking zone can be turned off in 2 different ways:

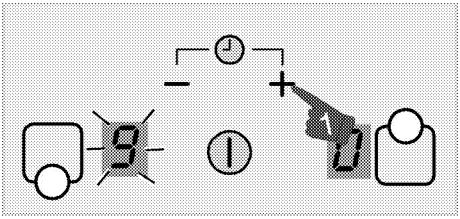
1. **By dropping the temperature level to "0"**
   You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to **"0"** level.
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on all displays.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

**High Power (Booster)**

Booster is a function which facilitates cooking. All cooking zones indicated with **"P"** symbol in the Technical Specifications table are equipped with Booster function.

**Turning on High Power (Booster):**

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
3. Touch "+" or "—" and firstly reach level **"9"**.




4. When the cooking zone is on level **"9"**, touch "+" once to change cooking zone's temperature to **"P"**.

**Turning off High Power (Booster):**

- To disable the Booster function, touch "—" and set the temperature to level **"9"**. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level **"9"**.
- You can decrease the temperature level by touching "—" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to **"0"**.

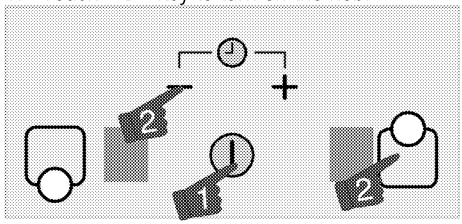
**Child Lock**

You can protect the hob by child lock to prevent children from changing hob functions.

Child lock can be activated within 10 seconds after the hob is switched on. It cannot be activated after 10 seconds.

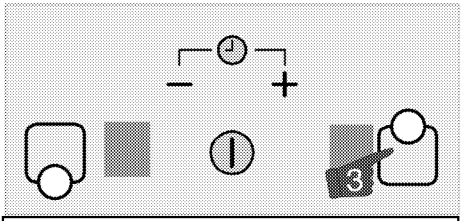
**Activating the Child Lock**

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.

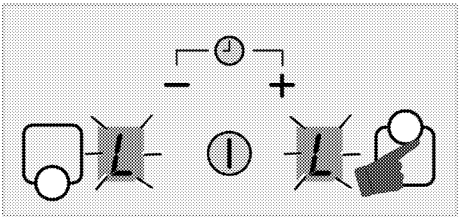



2. Touch "—" and "🔒" keys simultaneously.
   Then touch "🔒" key again to activate the child lock.

Child lock function will be activated.




If any key is pressed when the child lock is active, **"L"** symbol will appear on cooking zone displays.



**Deactivating child lock temporarily**

1. When the child lock is active, touch "—" and "🔒" keys simultaneously.

» Child lock will be deactivated temporarily and **"0"** symbol will appear on all cooking zone displays.

If the hob is turned off and on in this condition, child lock will be still active.

**Deactivating child lock permanently**

1. When the child lock is active, touch "⏻" key to switch on the hob.
2. Within 10 seconds, touch "—" and "🔒" keys simultaneously. Then, touch "—" key again.

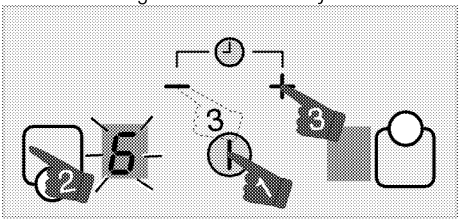
» Child lock will be deactivated permanently and **"0"** symbol will appear on all cooking zone displays.

**Timer function**

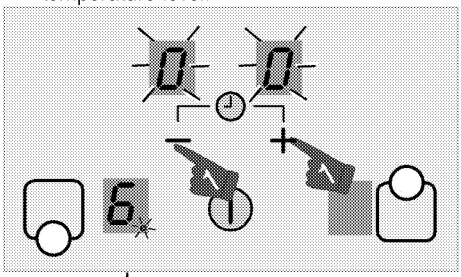
This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

**Activating the timer**

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



3. Touch "+" or "—" keys to set the desired temperature level.

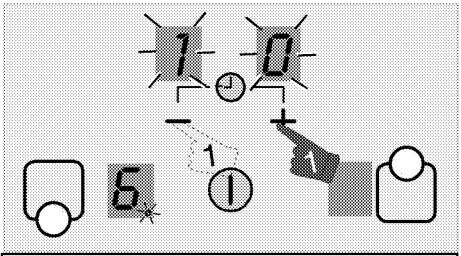


4. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.

**"00"** symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.

Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "+" or "—" keys to set the desired time.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching "+" and "—" keys simultaneously.

On the display of the cooking zones whose timer is activated, a dot shaped light will illuminate.

**Using the timer as an alarm function (Egg-timer)**

With this function, it is possible to setting the timer independently from cooking zone.

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.
3. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.

**"00"** symbol will be displayed by a blinking of both decimal dots in the timer displays.

Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

4. Touch "+" or "—" keys to set the desired time.

If no Timer value is selected you can start at 30 minutes by pressing "—" key.

**Deactivating the timer**

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

**Turning off the timers earlier**

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "+" and "—" keys simultaneously to activate the timer.
3. Until **"00"** appears on the timer screen, touch "—" to set the value to **"00"**.

Dot shaped light on the relevant cooking zone display and the timer display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

**Using induction cooking zones safely and efficiently**

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 160, 200 and 250 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

**Operation time constraints**

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| Booster | 5 minutes (*) |
| (*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes (optional) | |

**Overheating protection**
Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.
- E2 error might be given.

**Overflow safety system**
Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will give error and the hob will be automatically turned off.

**Precise power setting**
Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

**Operating noisy**
Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

**Error messages**
**Table-2:** Error codes and error sources

| Cause of error | Indicator | Display |
|---|---|---|
| Overheat error | **"E2"** symbol flashes | Relevant cooking zone display |
| Hob overheated | **"H"** symbol flashes | Cooking zone display |
| Mains errors | **"E6"** symbol flashes | Cooking zone display |
| Sensor failure | **"E9"** symbol flashesr | Relevant cooking zone display |

For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

# 6 Maintenance and care

## General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

**DANGER:**
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

## Cleaning the hob

### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

# 7 Troubleshooting

**Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

**Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

**"l_l" symbol appears on the cooking zone display.**

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

**Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

**The pot does not get warm even if the cooking zone is on.**

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

**Bitte zuerst diese Anleitung lesen.**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochqualitativer und hochmoderner Technologie gefertigt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher sollte die gesamte Bedienungsanleitung und alle zugehörigen Dokumente vor Benutzung des Produktes aufmerksam gelesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufgehoben werden. Wenn das Gerät an jemand anderen weitergeben, muss die Bedienungsanleitung ebenfalls weitergegeben werden. Alle Warnungen und Informationen in der Anleitung müssen befolgt werden.
Bitte bedenken, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung hervorgehoben.

**Die Symbole**
In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

**1 Wichtige Anweisungen und Warnungen zu Sicherheit und Umwelt 4**

Sicherheit, allgemein ....4
Elektrische Sicherheit ....4
Produktsicherheit ....5
Bestimmungsgemäße Verwendung ....7
Sicherheit für Kinder ....7
Altgeräte entsorgen ....7
Verpackungsmaterialien entsorgen ....7

**2 Allgemeine Informationen 8**

Geräteübersicht ....8
Technische Daten ....8

**3 Installation 9**

Vor der Installation ....9
Einbauen und Anschließen ....10
Transport ....12

**4 Vorbereitungen 13**

Tipps zum Energiesparen .... 13
Erste Inbetriebnahme .... 13
Erstreinigung des Gerätes .... 13
Erstaufheizung .... 13

**5 Bedienung Kochfeld 14**

Allgemeine Hinweise zum Kochen .... 14
Kochfeld verwenden .... 16
Bedienfeld .... 16

**6 Pflege und Wartung 22**

Allgemeine Hinweise .... 22
Kochfeld reinigen .... 22

**7 Problemlösung 23**

## 1 Wichtige Anweisungen und Warnungen zu Sicherheit und Umwelt

Dieser Abschnitt enthält wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbefolgung dieser Anweisungen erlöscht die Garantie.

### Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen benutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, sofern solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der sicheren Verwendung des Gerätes und hinsichtlich möglicher Gefahren unterwiesen wurden.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherheit im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

**Produktsicherheit**
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl

kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollte nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Ofenoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe.*Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 14*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in den Anschluss eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

## Sicherheit für Kinder

- Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder nach Möglichkeit fern.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektro- und/oder Gasprodukte sind für Kinder gefährlich. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Produkt fern, lassen Sie sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Stellen Sie keine Gegenstände über das Gerät, nach denen Kinder greifen können.

## Altgeräte entsorgen

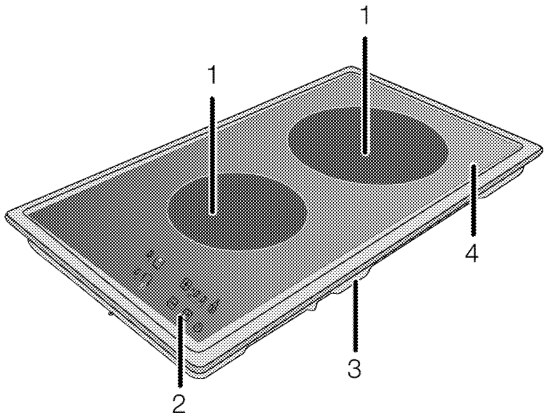
Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.
Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.
Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

## Verpackungsmaterialien entsorgen

- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

# 2 Allgemeine Informationen

## Geräteübersicht




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Induktionskochplatte | 3 | Basisabdeckung |
| 2 | Bedienfeld | 4 | Glaskeramikkochfeld |

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Spannung/Frequenz** | **220-240 V 50 Hz** |
| Leistungsaufnahme gesamt | max. 3600 W |
| Sicherung | Minimum 16 A |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt | H05VV-F 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Kabellänge | max. 2 m |
| **Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)** | **75 mm/288 mm/510 mm** |
| Einbaumaße (Breite/Tiefe) | 268 mm/490 mm |
| **Kochzonen** | |
| Hinten | **Induktionskochplatte** |
| Abmessungen | 200 mm |
| Leistung | 2000/3000 W (P) |
| Vorne | **Induktionskochplatte** |
| Abmessungen | 160 |
| Leistung | 1400 W |

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

# 3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.

**GEFAHR:**

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

**GEFAHR:**

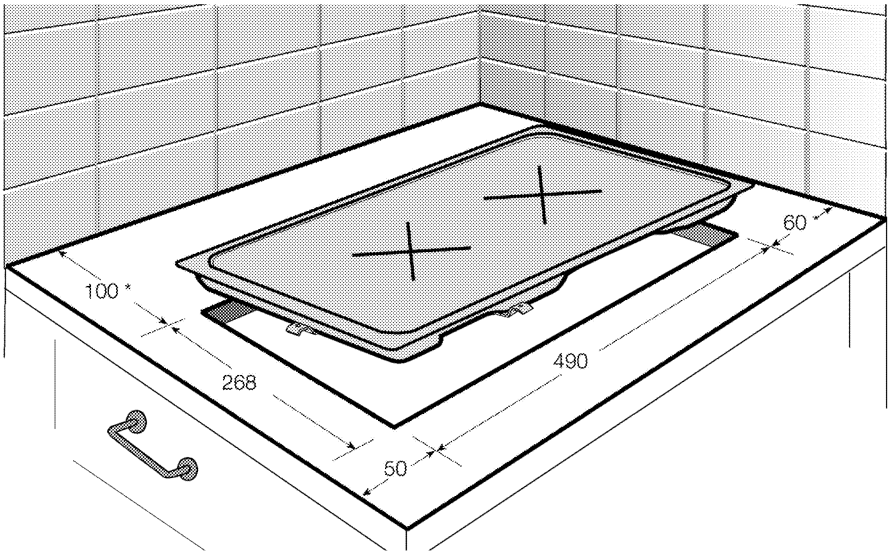
Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

## Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.




* Minimum

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten". Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**GEFAHR:**
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**GEFAHR:**
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elek triker ausgetauscht werden. An-dernfalls kann es zu Stromschlä-gen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationaler Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten" entsprechen.

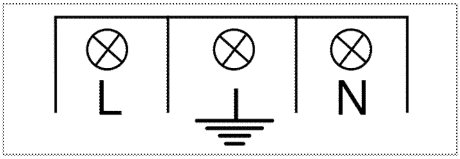
**GEFAHR:**
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.
Es besteht Stromschlaggefahr!

### Netzkabel anschließen

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

**Netzanschluss am Gerät :**

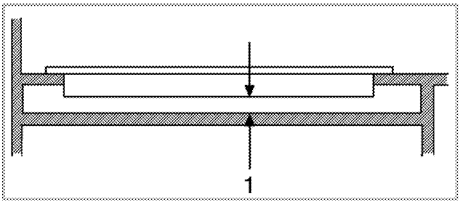



2. **Bei Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

### Gerät installieren

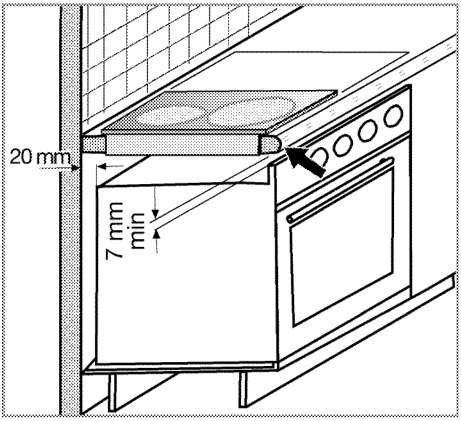
Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



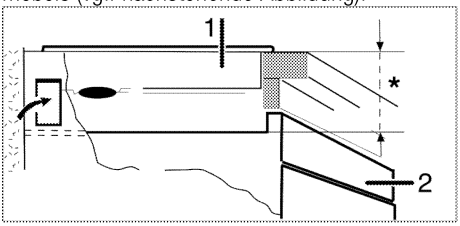

1 Minimum 25mm

Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

**Wenn sich der Ofen darunter befindet:**

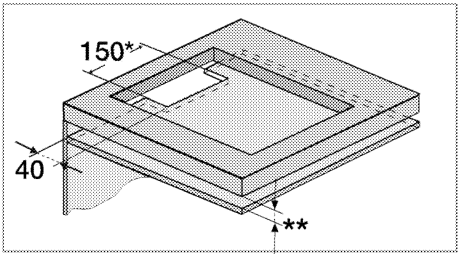



Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 $cm^2$ im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).




* Minimum 25mm
1 Kochfeld
2 Ofen

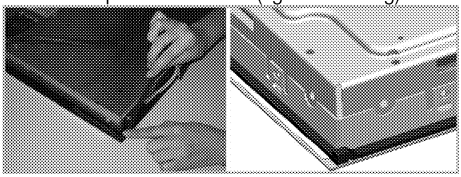
**Wenn sich ein Brett darunter befindet:**



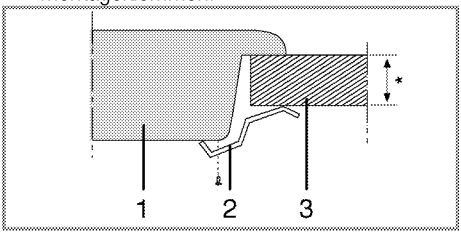

* Minimum
** Minimum 25 mm

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



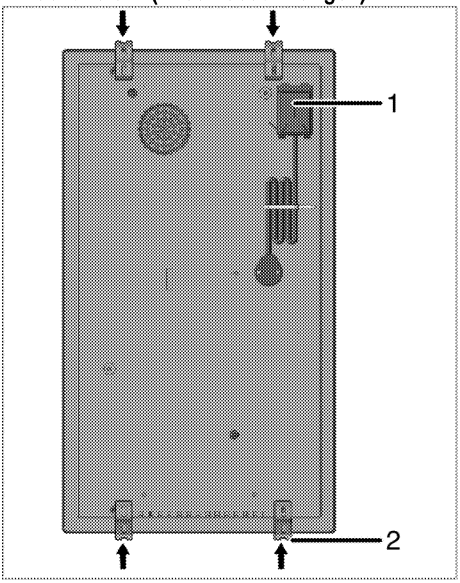
3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklemmen.




* Minimum 30 mm
1 Kochfeld
2 Montageklemme

3 Arbeitsplatte

» **Rückansicht (Anschlussöffnungen)**




1 Anschlussblock

2 Montageklemme

Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

### Endkontrolle

1. Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

# 4 Vorbereitungen

## Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

## Erste Inbetriebnahme

### Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

### Erstaufheizung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

# 5 Bedienung Kochfeld

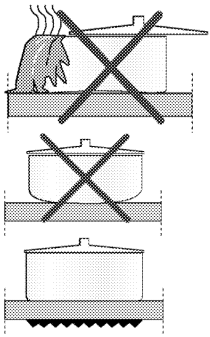
## Allgemeine Hinweise zum Kochen

Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
  Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.
  Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
  Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

**Kochgeschirr wählen**

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.

Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

**Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.**

**Kochgeschirr testen**

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionsherd kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "⊔" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und den Herd einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Aluminium mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben bzw. Warnungen befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Aluminiumunterseite sollten nicht verwendet werden.

**Kochgeschirrerkennungssystem**

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Der Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "⊔"-Symbol blinken abwechselnd.

**Sichere Benutzung**

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

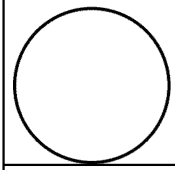
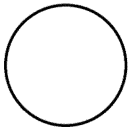
Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder den Ofen ausschalten.

Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

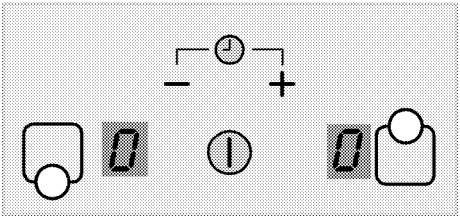
**Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen**

| Normale Kochzone<br>Ø 20 cm<br>  | Kleine Kochzone<br>Ø 16 cm<br>  |
|---|---|
| Normale Kochzone<br>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.<br>• Verteilt die Leistung ideal.<br>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte. | Kleine Kochzone<br>• Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen)<br>• Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen. |

## Kochfeld verwenden

**GEFAHR:**
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

## Bedienfeld



### Spezifikationen

| | |
|---|---|
| ⏻ | Ein-/Austaste |
| + | Temperaturstufe/Timer (steigend) |
| − | Temperaturstufe/Timer (fallend) |
| | Kochzonenauswahltaste: Vorne links |
| | Kochzonenauswahltaste: Hinten links |

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

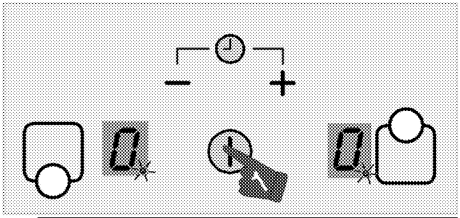
Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

### Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "⏻" am Bedienfeld.

In sämtlichen Kochzonenanzeigen wird **„0“** angezeigt, der Dezimalpunkt blinkt in der unteren rechten Ecke.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

### Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "⏻" am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

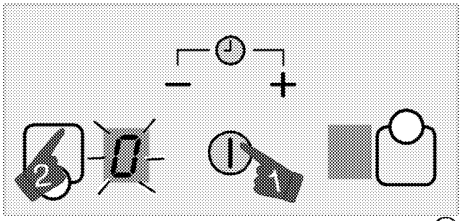
Wenn das Symbol **„H“** nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist Kochzonen nicht berühren!

### Restwärmeanzeige

Das Symbol **„H“** in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Das Symbol verschwindet, wenn die Kochzone ausreichend abgekühlt ist oder wieder eingeschaltet wird.

Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

**Kochzonen einschalten**



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **„0“** erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.

> Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

**Temperaturstufe einstellen**

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „"+"“ / „"—"“ auf **„1“** bis **„9“** bzw. **„9“** bis **„1“** ein.

**Kochzonen abschalten:**

Kochzonen lassen sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

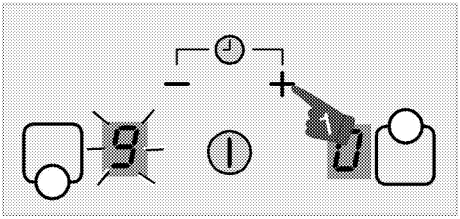
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
   Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **0** einstellen.
2. **2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
   Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen auf allen Anzeigen.
   Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

**Hochleistung (Turbo)**

Die Hochleistung-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Mit der Hochleistung-Funktion sind sämtliche Kochzonen ausgestattet, die in der Tabelle mit technischen Daten mit einem **„P“** gekennzeichnet sind.

**Hochleistung einschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
3. Berühren Sie "+" oder "—", stellen Sie zunächst die Stufe **9** ein.



4. Wenn die Kochzone auf die Stufe **9** eingestellt ist, berühren Sie einmal die Taste "+" – die Leistungsanzeige der Kochzone wechselt zu **„P“**.

**Hochleistung abschalten:**

- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie "—" und stellen die Leistung auf Stufe **9** ein.
  Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe **9** weiter.
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von "—" vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf **0** einstellen.

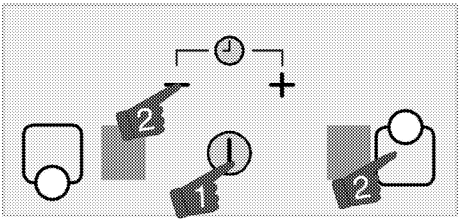
**Kindersicherung**

Sie können das Kochfeld sperren – beispielsweise, damit Kinder keine Funktionen im Betrieb verstellen können.

> Die Kindersicherung lässt sich innerhalb 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes aktivieren. Wenn bereits 10 Sekunden verstrichen sind, lässt sich die Kindersicherung nicht einschalten.

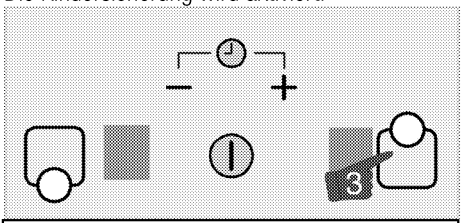
**Kindersicherung einschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.

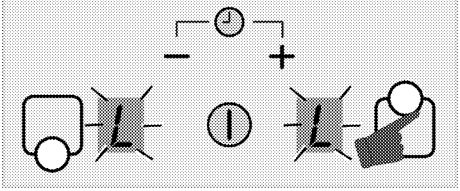


2. Berühren Sie die Tasten "—" und "⏻" gleichzeitig. Anschließend berühren Sie die Taste "⏻" zum Einschalten der Kindersicherung noch einmal.

Die Kindersicherung wird aktiviert.



Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, erscheint das Symbol „L“ in der Kochzonenanzeige.



**Kindersicherung vorübergehend abschalten**

1. Berühren Sie bei aktiver Kindersicherung die Tasten "—" und "⏻" gleichzeitig.

» Die Kindersicherung wird vorübergehend außer Kraft gesetzt, das Symbol **0** erscheint in sämtlichen Kochzonenanzeigen.

Falls das Kochfeld in dieser Situation aus- und wieder eingeschaltet wird, bleibt die Kindersicherung aktiv.

**Kindersicherung komplett abschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld bei aktiver Kindersicherung mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie innerhalb 10 Sekunden die Tasten "—" und "⏻" gleichzeitig. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "—".

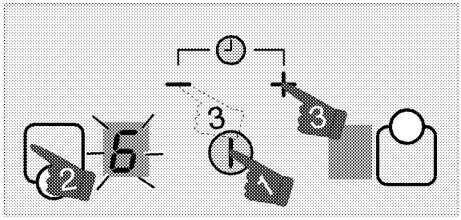
» Die Kindersicherung wird dauerhaft außer Kraft gesetzt, das Symbol **0** erscheint in sämtlichen Kochzonenanzeigen.

**Timerfunktionen**

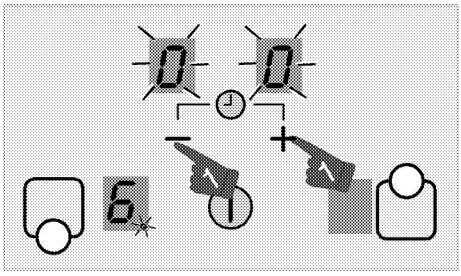
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

**Timer einschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten "+"/"—" ein.

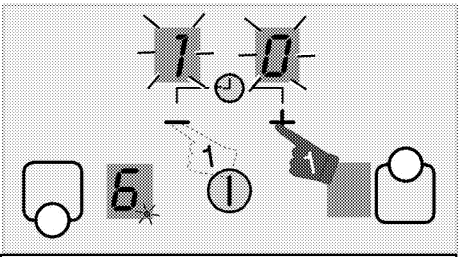


4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers gleichzeitig die Tasten "+" und "—".

Das Symbol **„00“** leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.

Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "+"/"—" ein.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch gleichzeitiges Berühren der Tasten "+" und "—" die restliche Zeit anzeigen lassen.

In der Anzeige der Kochzone, deren Timer aktiv ist, leuchtet ein kleiner Punkt auf.

**Timer als Kurzzeitmesser (Eieruhr) verwenden**

Mit dieser Funktion können Sie den Timer unabhängig von den Kochzonen verwenden.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers gleichzeitig die Tasten "+" und "—".
3. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers gleichzeitig die Tasten "+" und "—".

Das Symbol **00** erscheint, beide Dezimalpunkte in den Timeranzeigen leuchten auf.

Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

4. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "+"/"—" ein.

Falls noch keine Zeit eingestellt ist, können Sie mit der Taste "—" eine Zeit von 30 Minuten einstellen.

**Timer ausschalten**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

**Timer vorzeitig beenden**

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers gleichzeitig die Tasten "+" und "—".
3. Stellen Sie den auf **„00“** ein, indem Sie die Taste „"—"“ drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich **„00“** an.

Ein kleiner Punkt leuchtet in der Anzeige der jeweiligen Kochzone auf, die Timeranzeige blinkt eine Zeit lang und erlischt danach **vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

**Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden**

**Funktionsweise:** Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.
Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 160, 200 und 250 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

**Betriebszeitbegrenzung**

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

| Temperaturstufe | Betriebszeitbegrenzung in Stunden |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| Schnellheizen | 5 Minuten (*) |
| (*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück (optional). | |

**Überhitzungsschutz**

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.
- Der Fehlercode E2 kann ausgegeben werden.

**Überlaufsicherheitssystem**

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, gibt das System eine Fehlermeldung aus und das Kochfeld schaltet sich ab.

**Präzise Leistungseinstellungen**

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

**Betriebsgeräusche**

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlt, gibt Geräusche aus.

**Fehlermeldungen**

**Tabelle 2:** Fehlermeldungen und Ursachen

| Fehlerursache | Anzeige | Anzeige |
|---|---|---|
| Überhitzung | **„E2“**-Symbol blinkt | Zugehörige Kochzonenanzeige |
| Kochfeld überhitzt | **„H“** wird angezeigt | Kochzonenanzeige |
| Netzstromfehler | **„E6“**-Symbol blinkt | Kochzonenanzeige |
| Sensorfehler | **„E9“**-Symbol blinkt | Zugehörige Kochzonenanzeige |

Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.

Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

# 6 Pflege und Wartung

## Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

**GEFAHR:**
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder pflegen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

**GEFAHR:**
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

## Kochfeld reinigen

### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

# 7 Problemlösung

**Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

**Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

**Nun erscheint das Symbol "[–]" auf der Kochzonenanzeige.**

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

**Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.**

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

**Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.**

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

**Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !**

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

**Explication des symboles**
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale ....4
Sécurité électrique ....4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....6
Sécurité des enfants....7
Mise au rebut de l'ancien appareil....7
Elimination des emballages....7

**2 Généralités 8**

Vue d'ensemble ....8
Caractéristiques techniques....8

**3 Installation 9**

Avant l'installation ....9
Installation et branchement....10
Déplacement ultérieur ....12

**4 Préparations 13**

Conseils pour faire des économies d'énergie 13
Première utilisation.... 13
Premier nettoyage de l'appareil .... 13
Première cuisson .... 13

**5 Utilisation de la table de cuisson 14**

Généralités concernant la cuisson .... 14
Utilisation des tables de cuisson .... 16
Bandeau de commande .... 16

**6 Maintenance et entretien 22**

Généralités .... 22
Nettoyage de la table de cuisson .... 22

**7 Recherche et résolution des pannes 23**

## 1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

**Sécurité du produit**

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme

avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 14*, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

**Utilisation prévue**
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à

d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

**Sécurité des enfants**

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

**Mise au rebut de l'ancien appareil**

Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

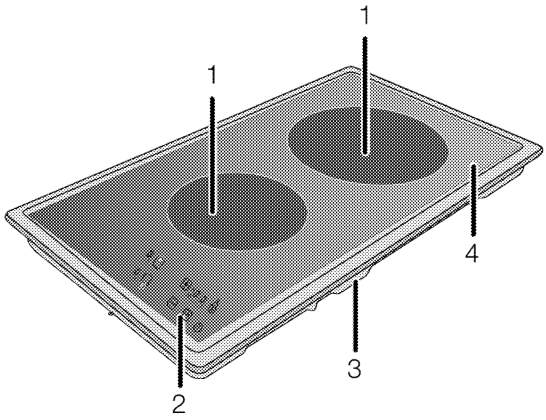
Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.
Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.
Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

**Elimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

# 2 Généralités

## Vue d'ensemble




1 Plaque de cuisson à induction
2 Bandeau de commande
3 Fond
4 Surface vitrocéramique

## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| **Tension/fréquence** | **220-240 V 50 Hz** |
| Consommation d'énergie totale | max. 3600 W |
| Fusible | min. 16 A |
| Type de câble/section | H05VV-F 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Longueur de câble | max. 2 m |
| **Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)** | **75 mm/288 mm/510 mm** |
| Dimensions d'installation (longueur/profondeur) | 268 mm/490 mm |
| **Brûleurs** | |
| Arrière | **Plaque de cuisson à induction** |
| Dimension | 200 mm |
| Puissance | 2000/3000 W (P) |
| Avant | **Plaque de cuisson à induction** |
| Dimension | 160 |
| Puissance | 1400 W |

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

# 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

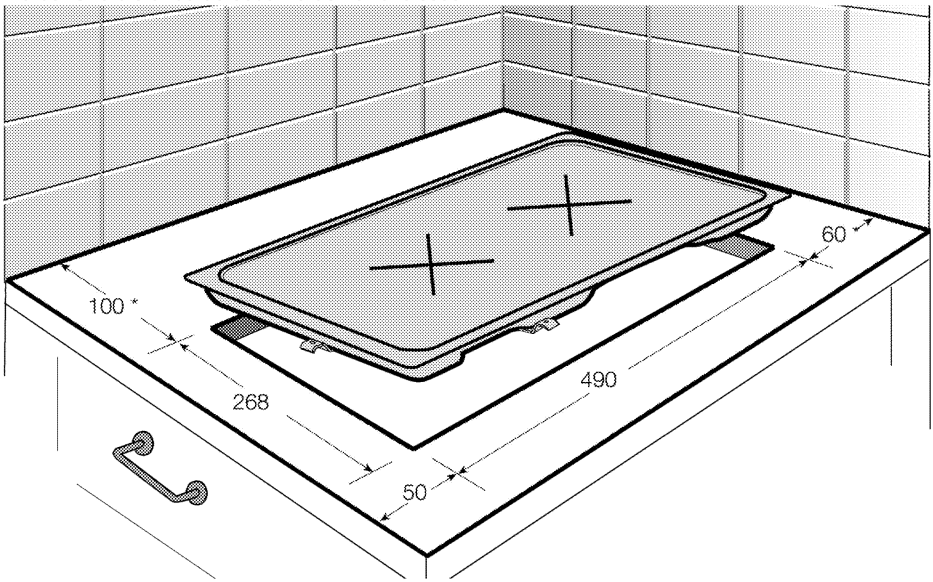
**DANGER:**
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

**DANGER:**
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

## Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.




* min.

## Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

**DANGER:**
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

**DANGER:**
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

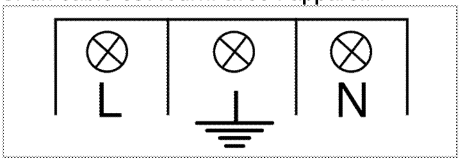
**DANGER:**
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

### Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

**Si un câble est fourni avec l'appareil :**

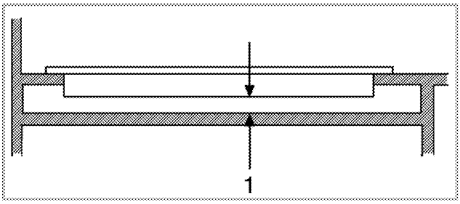



2. **Pour une connexion monophasée,** branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

### Installation du produit

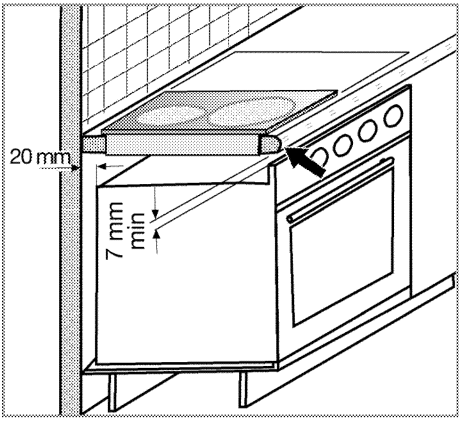
S'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois



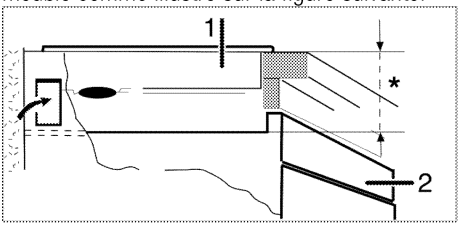

1 min. 25mm

Quando vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installé un four encastré.

## Si le four est en bas:

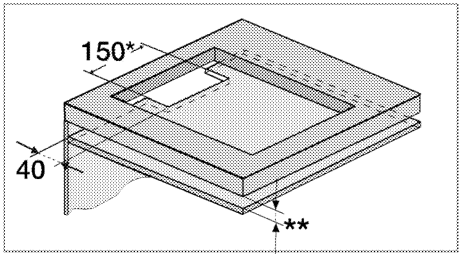



Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 $cm^2$ à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.




* min. 25mm
1 Table de cuisson
2 Four

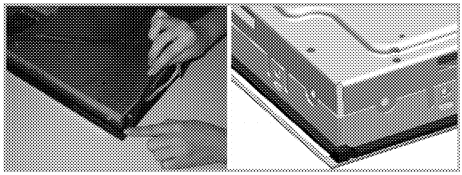
## Si le tableau est en bas:



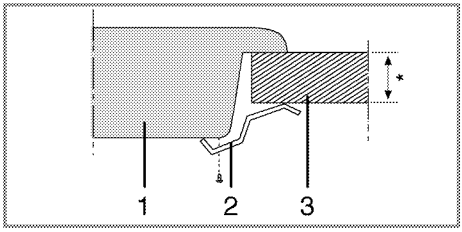

* min.
** min. 25 mm

Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèllement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Appliquez le joint d'étanchéité fourni avec le produit sur les bords de la partie inférieure de la table de cuisson qui sont en contact avec le plan de travail, comme indiqué sur l'illustration.



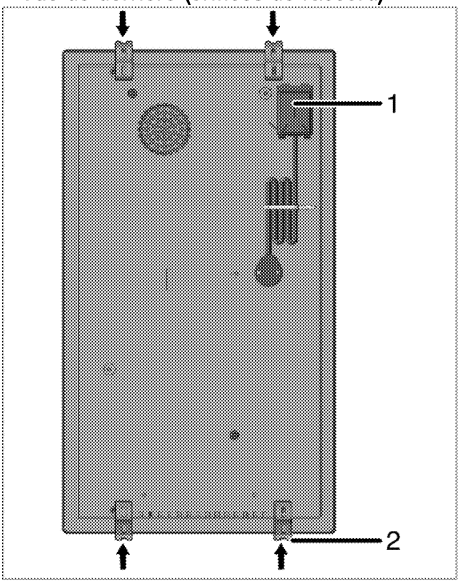
3. Positionnez l'appareil au centre du plan de travail.
4. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.




* min. 30 mm
1 Table de cuisson

2 Colliers de serrage de l'installation
3 Plan de travail

» **Vue de derrière (orifices de raccord)**




1 Raccordement à bornes (bornier)
2 Bride de montage

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

### Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

## Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## Première utilisation

### Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

### Première cuisson

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

# 5 Utilisation de la table de cuisson

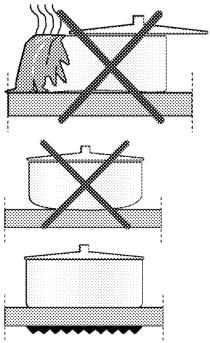
## Généralités concernant la cuisson

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

### Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

### Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.

2. Votre casserole est compatible si "⎓" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

**Système permettant la reconnaissance de la casserole**

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "⎓" clignotent en alternance.

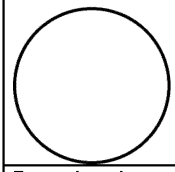
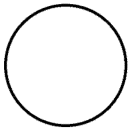
**Utilisation sans danger**

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti- adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

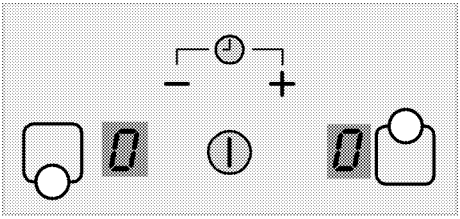
**Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient**

| | |
|---|---|
| Foyer de cuisson moyen<br>**Ø 20 cm**<br>  | Petit foyer de cuisson<br>**Ø 16 cm**<br>  |
| Foyer de cuisson moyen (normal)<br>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.<br>• L'énergie est répartie de manière idéale.<br>• La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons. | Petit foyer de cuisson<br>• Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes)<br>• Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes. |

## Utilisation des tables de cuisson

**DANGER:**
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

## Bandeau de commande



### Caractéristiques techniques

⏻ Touche Marche/Arrêt

\+ Réglage de la température/Augmenter la minuterie

\− Réglage de la température/Diminuer la minuterie

Touche de sélection du foyer avant gauche

Touche de sélection du foyer arrière gauche

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

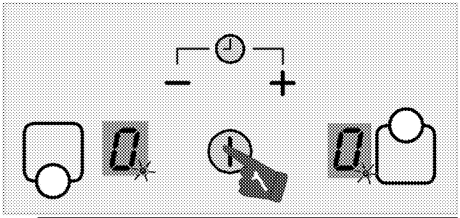
Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

### Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

À l'écran de tous les foyers, l'icône **"0"** apparaît et les chiffres décimaux clignotent dans le coin inférieur droit de cette icône.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

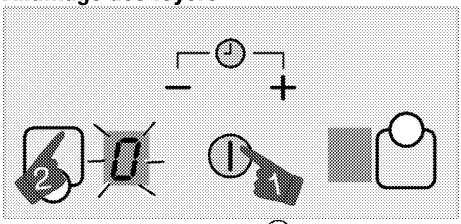
Si le symbole **"H"** apparaît sur l'écran du foyer lorsque la table de cuisson est à l'arrêt, ceci signifie que le foyer est toujours chaud. Ne touchez pas les foyers.

### Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole **"H"** qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Le symbole disparaîtra avec le refroidissement de la zone de cuisson ou avec son activation.

Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

**Allumage des foyers**



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole**"0"** apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

> Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

**Réglage du niveau de température**

Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre **"1"** et **"9"** ou **"9"** et **"1"**.

**Arrêt des foyers**

Un foyer peut être arrêté de 2 manières différentes :

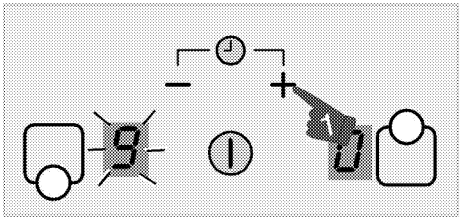
1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
   Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à **"0"**.
2. **2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. **"0"** ou **"00"** s'affichent sur tous les écrans.
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

**Fonction Booster (intensité élevée)**

La fonction Booster vous facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson signalées à l'aide du symbole **"P"** dans le tableau "Caractéristiques techniques" sont dotées de la fonction Booster.

**Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée) :**

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.
3. Appuyez sur la touche "+" ou "—" pour atteindre le niveau **"9"**.



4. Une fois que la zone de cuisson a atteint le niveau **"9"**, appuyez une fois sur la touche "+" pour changer la température de la zone de cuisson en**"P"**.

**Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée) :**

- appuyez sur la touche "—" et réglez le niveau de température sur **"9"**.
  La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau **"9"**.
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche "—" ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau**"0"**.

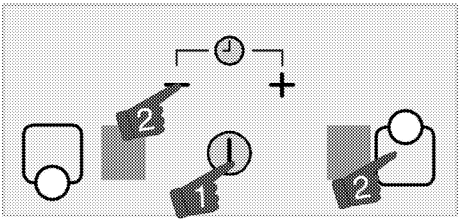
**Verrouillage enfants**

Vous pouvez protéger la table de cuisson en la verrouillant afin d'éviter que les enfants n'en modifie les fonctions.

> Pour ce faire, vous pouvez activer la fonction Verrouillage enfants dans un intervalle de 10 secondes une fois la table de cuisson activée. Après 10 secondes, il n'est plus possible d'activer cette fonction.

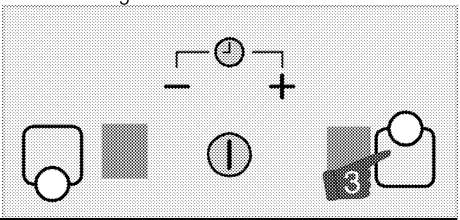
**Activation du Verrouillage enfants**

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.

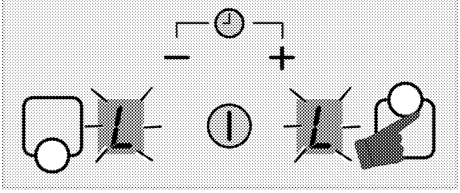


2. Appuyez simultanément sur les touches "—" et "⏻". Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche "⏻" pour activer le verrouillage enfants.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé.



Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le symbole **"L"** apparaîtra à l'écran de la zone de cuisson.



**Désactivation temporaire du verrouillage enfants**

1. Lorsque le verrouillage enfants est actif, appuyez sur les touches "—" et "⏻" simultanément.

» La désactivation du verrouillage enfants se fera de manière temporaire et le symbole **"0"** s'affichera à l'écran de tous les foyers.

Si la table de cuisson est désactivée et en marche dans cet état, le verrouillage enfants restera encore actif.

**Désactivation permanente du verrouillage enfants**

1. Lorsque le verrouillage enfants est actif, appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes, appuyez simultanément sur les touches "—" et "⏻". Appuyez ensuite sur la touche "—" encore une fois.

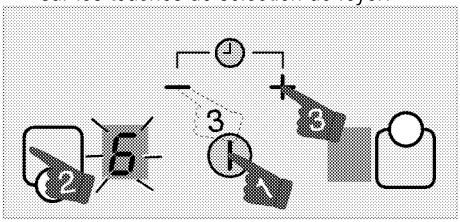
» La désactivation du verrouillage enfants se fera de manière permanente et le symbole **"0"** s'affichera à l'écran de tous les foyers.

**Fonction Minuterie**

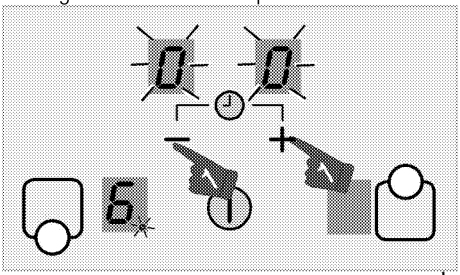
Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

**Activation de la minuterie**

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le niveau de température souhaité.

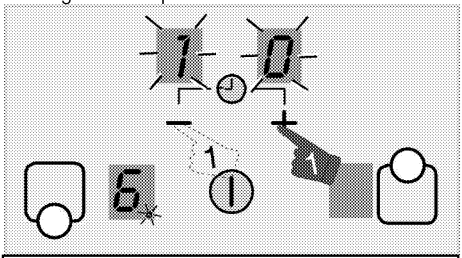


4. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.

**Le symbole "00"** s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.

L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le temps souhaité.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur les touches "+" et "—" simultanément.

Sur l'écran des foyers dont la minuterie est activée, un point lumineux brillera.

**Utilisation de la minuterie comme fonction d'alarme (minuteur)**

Grâce à cette fonction, il est possible de régler la minuterie indépendamment du foyer.

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.
3. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.

Le symbole **"00"** s'affichera par un clignotement des deux chiffres décimaux sur les écrans de la minuterie.

L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

4. Appuyez sur les touches "+" ou "—" pour régler le temps souhaité.

Si aucune valeur de minuterie n'est sélectionnée, vous pouvez commencer à 30 minutes en appuyant sur la touche "—".

**Désactivation de la minuterie**

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.
Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Arrêt anticipé des minuteries**

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "—" pour activer la minuterie.
3. Jusqu'à ce que **"00"** apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur "—" pour régler la valeur sur **"00"**.

Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné et l'écran de la minuterie lui-même s'éteint**complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

**Utilisation sûre et efficace des foyers à induction**

**Principes de fonctionnement :** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.
La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 160, 200, et 250 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

**Limites de durée de fonctionnement**

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

**Tableau-1 :** Limites de durée de fonctionnement

| Niveau de la température | Limite de durée de fonctionnement - heure |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| Booster | 5 minutes (*) |
| (*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes (en option) | |

**Protection contre la surchauffe**

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.
- L'erreur E2 pourrait s'afficher.

**Système de sécurité anti-débordement**

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement.

**Réglage précis de la puissance**

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.

**Bruits de fonctionnement**

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fat normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit à intervalles réguliers.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

**Messages d'erreur**

**Tableau-2 :** Codes d'erreur et sources d'erreur

| Cause d'erreur | Voyant | Affichage |
|---|---|---|
| Erreur de surchauffe | Le symbole **"E"** clignote | Écran du foyer concerné. |
| Surchauffe de la table de cuisson | Le symbole **"H"** clignote | Ecran du foyer |
| Erreurs secteur | Le symbole **"E6"** clignote | Ecran du foyer |
| Échec du capteur | Le symbole **"E9"** clignote | Écran du foyer concerné. |

Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.

La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

# 6 Maintenance et entretien

## Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

**DANGER:**
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

**DANGER:**
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

## Nettoyage de la table de cuisson

### Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

# 7 Recherche et résolution des pannes

**Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

**Le four ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

**Le symbole "‾|‾|" s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffées. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.

**La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> Enlevez l'objet sur le bandeau.

**Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

## Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.
Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

**Explicación de los símbolos**

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4**

Seguridad general ..... 4
Seguridad eléctrica ..... 4
Seguridad del producto ..... 5
Uso previsto ..... 6
Seguridad de los niños ..... 7
Eliminación del aparato ..... 7
Eliminación del material de embalaje ..... 7

**2 Información general 8**

Resumen ..... 8
Especificaciones técnicas ..... 8

**3 Instalación 9**

Antes de la instalación ..... 9
Instalación y conexión ..... 10
Eliminación del aparato ..... 12

**4 Preparaciones 13**

Consejos para ahorrar energía ..... 13
Uso por primera vez ..... 13
Primera limpieza de la unidad ..... 13
Primer calentamiento ..... 13

**5 Cómo usar la placa 14**

Información general sobre la cocción de alimentos ..... 14
Uso de las placas ..... 16
Panel de control ..... 16

**6 Mantenimiento y cuidados 22**

Información general ..... 22
Limpieza de la placa ..... 22

**7 Resolución de problemas 23**

## 1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

### Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
  Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.

- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

**Seguridad del producto**

- El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con

agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Los calientaplatos disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario los calientaplatos no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos, pág. 14*, selección de los recipientes.
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.

Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

**Uso previsto**
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños

derivados de un uso o manejo inadecuados.

## Seguridad de los niños

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

## Eliminación del aparato

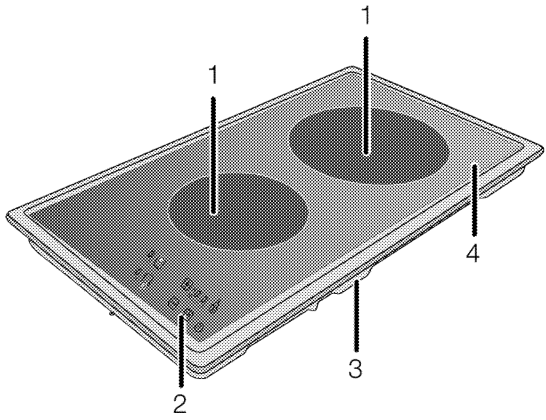
Deshágase del aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Este aparato cuenta con el símbolo de la clasificación selectiva para los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). En consecuencia, el aparato debe manejarse de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC, que garantiza el mínimo impacto ambiental en caso de reciclaje o desmantelamiento. Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales de su zona.
Solicite a su proveedor local o al centro de recogida de residuos sólidos de su zona las instrucciones sobre cómo eliminar su producto.
Antes de deshacerse del producto, corte el cable de alimentación e inutilice el cierre de la puerta (si estuviera presente) para evitar riesgos para los niños.

## Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

# 2 Información general

## Resumen




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Plancha de cocción por inducción | 3 | Cubierta base |
| 2 | Panel de control | 4 | Superficie vitrocerámica |

## Especificaciones técnicas

| | |
|---|---|
| Voltaje/frecuencia | 220-240 V 50 Hz |
| Consumo energético total | máx. 3600 W |
| Fusible | min. 16 A |
| Tipo de cable / sección | H05VV-F 3 x 1,5 $mm^2$ |
| Longitud del cable | máx. 2 m |
| Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad) | 75 mm/288 mm/510 mm |
| Dimensiones de instalación (anchura/profundidad) | 268 mm/490 mm |
| **Quemadores** | |
| Parte trasera | **Plancha de cocción por inducción** |
| Dimensiones | 200 mm |
| Potencia | 2000/3000 W (P) |
| Parte frontal | **Plancha de cocción por inducción** |
| Dimensiones | 160 |
| Potencia | 1400 W |

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

# 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.

**PELIGRO:**

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

**PELIGRO:**

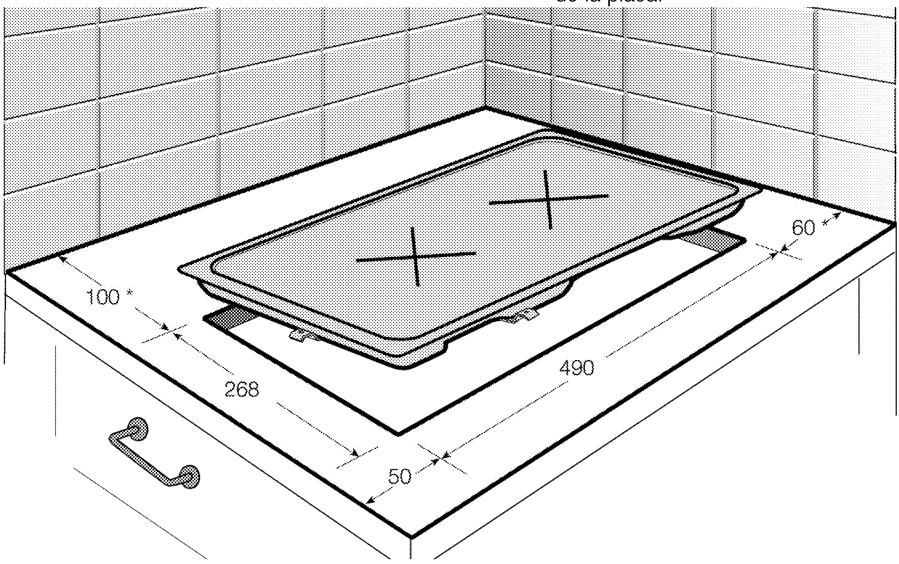
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.

Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

## Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 ºC como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.




* min.

## Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

No instale el horno en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

### Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

**PELIGRO:**
La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación.
El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

**PELIGRO:**
El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

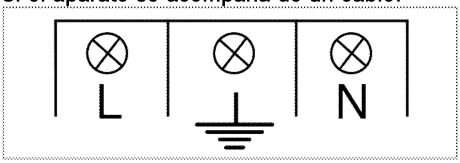
**PELIGRO:**
Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

### Conexión del cable de alimentación

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

**Si el aparato se acompaña de un cable:**

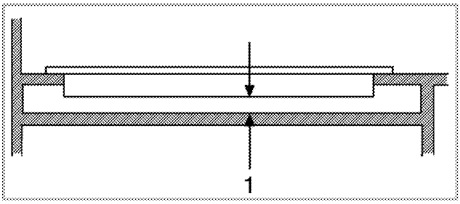



2. **En caso de conexión monofásica,** conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E) ⏚ (Tierra)

### Instalación del producto

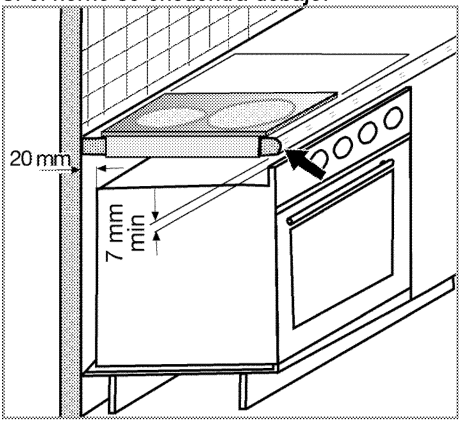
Si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



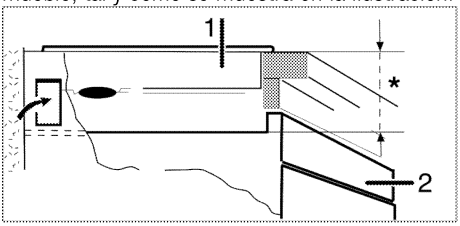

1 min. 25mm

Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

## Si el horno se encuentra debajo:

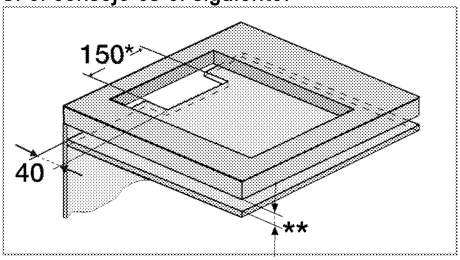



Es necesario dejar una abertura de ventilación de un mínimo de 180 $cm^2$ en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.




* min. 25mm
1 Placa
2 Horno

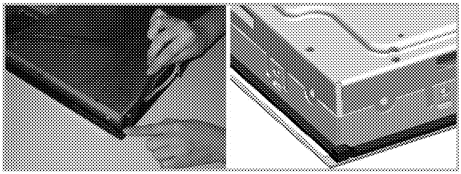
## Si el consejo es el siguiente:



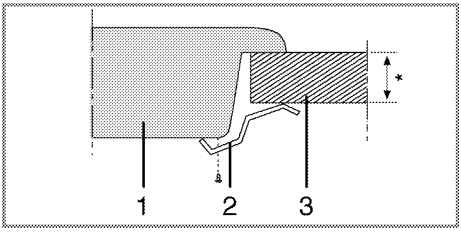

* min.
** min. 25 mm

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Aplique la junta de sellado suministrada junto con el aparato a los bordes del alojamiento inferior de la placa que están en contacto con la encimera, tal como se muestra en la ilustración.



3. Centre el aparato en la encimera.
4. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.

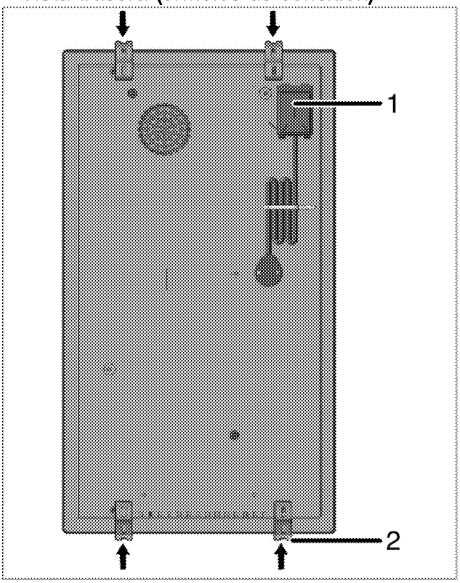



* min. 30 mm
1 Placa

2 Abrazadera de instalación

3 Encimera

» **Vista trasera (orificios de conexión)**




1 Bloque de conexiones

2 Abrazadera de montaje

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

**Comprobación final**

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

## Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

# 4 Preparaciones

## Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que el calientaplatos.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

## Uso por primera vez

### Primera limpieza de la unidad

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

### Primer calentamiento

Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal.
Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

# 5 Cómo usar la placa

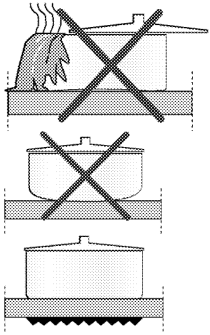
## Información general sobre la cocción de alimentos

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.
  Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.
  No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
  No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
  Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

**Selección del recipiente**

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.

No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

**Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.**

**Prueba del recipiente**

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "⊔" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

**Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque**

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "⍚" parpadean alternativamente.

**Seguridad en el uso**

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

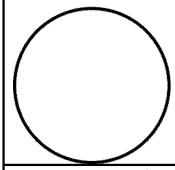
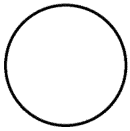
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

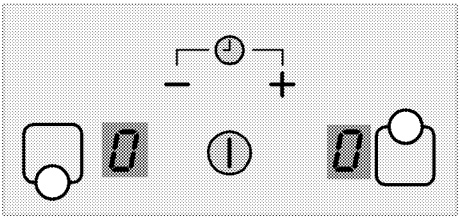
**Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente**

| Zona de cocción normal<br>**Ø 20 cm**<br>  | Zona de cocción pequeña<br>**Ø 16 cm**<br>  |
|---|---|
| Zona de cocción normal<br>• Se ajusta automáticamente al recipiente.<br>• Distribuye la potencia de forma óptima.<br>• Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones. | Zona de cocción pequeña<br>• Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas)<br>• Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales. |

## Uso de las placas

**PELIGRO:**
No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.
Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

## Panel de control



### Especificaciones

Tecla de encendido/apagado
\+ Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador
\− Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador
Tecla de selección de la zona de cocción frontal izquierda
Tecla de selección de la zona de cocción trasera izquierda

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

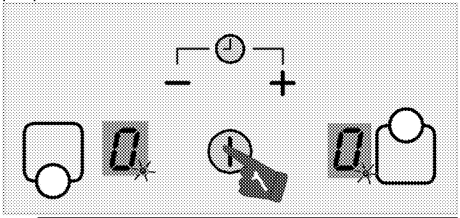
Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

### Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

Todos los visores de las zonas de cocción mostrarán el icono **"0"** y sus puntos decimales, ubicados en la esquina inferior derecha, parpadearán.



Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

### Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.

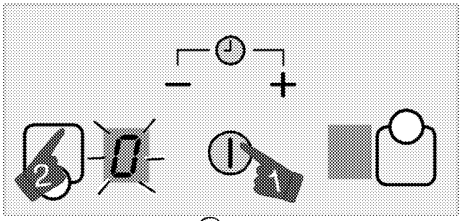
Si el símbolo **"H"** aparece en el visor de la zona de cocción al apagar la placa, indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

### Indicador de calor residual

El símbolo **"H"** que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. El símbolo desaparecerá cuando la zona de cocción se enfríe o cuando se active.

Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

**Encendido de las zonas de cocción**



1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender.

El símbolo **"0"** aparece en el visor de la zona de cocción y el visor pertinente se ilumina con un mayor brillo.

> Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

**Ajuste del nivel de temperatura**

Toque las teclas ""+"" o ""—"" para ajustar el nivel de temperatura entre **"1"** y **"9"** o bien entre **"9"** y **"1"**.

**Apagado de las zonas de cocción**

Las zonas de cocción se pueden apagar de dos formas distintas:

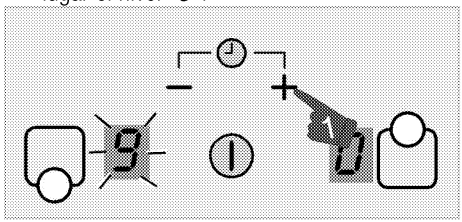
1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**
   Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a **"0"**.
2. **2. Apagando la zona de cocción deseada a través del temporizador correspondiente**
   Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán **"0"** o "**00"**
   Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

**Función de alta potencia (refuerzo)**

La función de refuerzo le facilita la preparación de alimentos. Todas las zonas de cocción marcadas con el símbolo **"P"** en la tabla de especificaciones técnicas disponen de la función de refuerzo.

**Activación de la función de alta potencia (refuerzo):**

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender.
3. Toque "+" o "—" y seleccione en primer lugar el nivel **"9"**.



4. Una vez la zona de cocción se encuentre en el nivel **"9"**, toque una vez la tecla "+" para cambiar la temperatura de la zona de cocción a la posición **"P"**.

**Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):**

- Para desactivar la función de refuerzo, toque la tecla "—" y ajuste la temperatura al nivel **"9"**.
  La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel **"9"**.
- Puede reducir el nivel de la temperatura tocando la tecla "—" o puede apagar la zona de cocción completamente ajustando el nivel de temperatura a **"0"**.

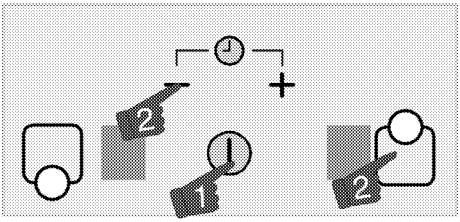
**Bloqueo para niños**

Puede proteger la placa mediante el bloqueo para niños, para evitar que los niños puedan cambiar las funciones de la placa.

> El bloqueo para niños puede activarse una vez transcurridos 10 segundos desde el encendido de la placa, y ya no puede activarse transcurridos otros 10 segundos.

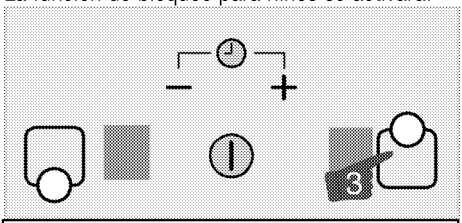
**Activación del bloqueo para niños**

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.

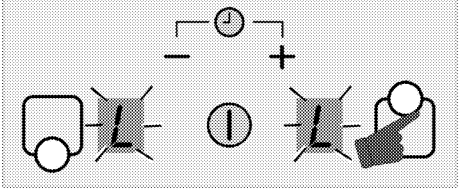


2. Toque las teclas "—" y "⏻" simultáneamente. A continuación, toque de nuevo la tecla "⏻" para activar el bloqueo para niños.

La función de bloqueo para niños se activará.



Si se pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, el símbolo **"L"** aparecerá en los visores de las zonas de cocción.



**Desactivación temporal del bloqueo para niños**

1. Con el bloqueo para niños activo toque las teclas "—" y "⏻" simultáneamente.

» El bloqueo para niños se desactivará temporalmente y el símbolo **"0"** aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.

Si la placa se apaga y se vuelve a encender en este punto, el bloqueo para niños permanecerá activo.

**Desactivación permanente del bloqueo para niños**

1. Con el bloqueo para niños activo, pulse la tecla "⏻" para encender la placa.
2. En el plazo de 10 segundos, toque las teclas "—" y "⏻" simultáneamente. A continuación, toque de nuevo la tecla "—".

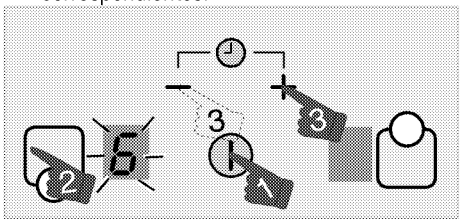
» El bloqueo para niños se desactivará permanentemente y el símbolo **"0"** aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.

**Función del temporizador**

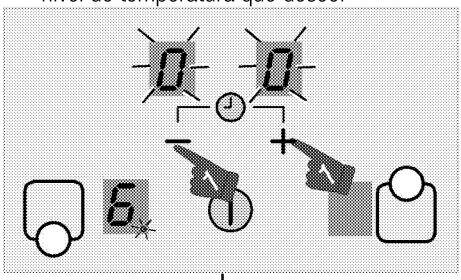
Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente el final del tiempo seleccionado.

**Activación del temporizador**

1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.



3. Toque las teclas "+" o "—" para ajustar el nivel de temperatura que desee.



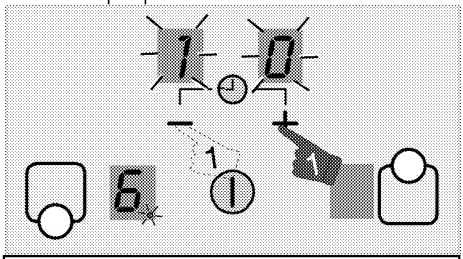
4. Toque las teclas "+" y "—" simultáneamente para activar el temporizador.

El símbolo **"00"** aparecerá en el visor del temporizador, mientras que el punto decimal del

visor de la zona de cocción seleccionada se iluminará.

Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.

5. Toque la tecla "+" o "—" bien para ajustar el tiempo que desee.



Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando simultáneamente las teclas "+" y "—".

En los visores de las zonas de cocción cuyo temporizador se ha activado se iluminará un punto.

**Uso del temporizador como función de alarma (temporizador de de cocción de huevos)**

Esta función permite ajustar el temporizador de manera independiente de la zona de cocción.

1. Toque el botón "⏲" para encender la placa.
2. Toque las teclas "+" y "—" simultáneamente para activar el temporizador.
3. Toque las teclas "+" y "—" simultáneamente para activar el temporizador.

Aparecerá el símbolo **"00"** y los dos puntos decimales del visor del temporizador parpadearán.

Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.

4. Toque la tecla "+" o "—" bien para ajustar el tiempo que desee.

Si no selecciona ningún valor para el temporizador, al pulsar la tecla "—" este se iniciará en 30 minutos.

**Desactivación del temporizador**

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.

Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

**Desactivación de los temporizadores antes de tiempo**

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque las teclas "+" y "—" simultáneamente para activar el temporizador.
3. Para ajustar el valor a **"00"**, mantenga pulsada la tecla ""—"" hasta que el visor del temporizador muestre **"00"**.

El punto iluminado en el visor de la zona de cocción pertinente se apagará **completamente** tras parpadear durante unos instantes, y el temporizador quedará cancelado.

**Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción**

**Principios de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su

funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.
La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

Su placa puede disponer de zonas de cocción por inducción de 160, 200 y 250 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

**Límites del tiempo de funcionamiento**

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde.
El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.
El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

**Tabla 1:** Límites del tiempo de funcionamiento

| Nivel de temperatura | Límite del tiempo de funcionamiento - horas |
|---|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |
| Función de refuerzo | 5 minutos (*) |
| (*) La placa pasará a nivel 9 transcurridos 5 minutos (opcional) | |

**Protección frente al sobrecalentamiento**

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.
- Puede producirse el error E2.

**Sistema de seguridad frente a derramamiento**

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema mostrará un código de error y apagará la placa automáticamente.

**Ajuste preciso de la potencia**

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

**Ruido de funcionamiento**

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Esto ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación de la olla puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece de forma regular. Se trata de un ruido normal de funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

**Mensajes de error**

**Tabla 2:** Códigos de error y sus fuentes

| Causas de error | Indicador | Visor |
|---|---|---|
| Error de sobrecalentamiento | El símbolo **"E2"** parpadea | Visor de zona de cocción pertinente |
| Placa sobrecalentada | **"H"** simgesi yanar | Visor de zona de cocción |
| Errores eléctricos | El símbolo **"E6"** parpadea | Visor de zona de cocción |
| Fallo del sensor | El símbolo **"E9"** parpadea | Visor de zona de cocción pertinente |

Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2.

Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

# 6 Mantenimiento y cuidados

## Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

**PELIGRO:**
Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

**PELIGRO:**
Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

## Limpieza de la placa

### Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.
Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.
Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.
Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.
La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

# 7 Resolución de problemas

**El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

**El aparato no funciona.**

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

**El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "I–I".**

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

**La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.**

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

**El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.**

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Part no: 185.2612.85/3-1
Rev: AG/ 17.12.2012